

1001

Antoine Lebègue

MOTS

pour tout savoir sur le

VIN

DUNOD



1001

Antoine Lebègue

MOTS

pour tout savoir sur le

VIN

DUNOD

Graphisme de couverture : N. Hubert et A. Bouchez

Maquette intérieure : Anne Pachiaudi, fabricante

Le pictogramme qui figure ci-contre mérite une explication. Son objet est d'alerter le lecteur sur la menace que représente pour l'avenir de l'écrit, particulièrement dans le domaine de l'édition technique et universitaire, le développement massif du photocopillage.

Le Code de la propriété intellectuelle du 1<sup>er</sup> juillet 1992 interdit en effet expressément la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Or, cette pratique s'est généralisée dans les établissements

d'enseignement supérieur, provoquant une baisse brutale des achats de livres et de revues, au point que la possibilité même pour

les auteurs de créer des œuvres nouvelles et de les faire éditer correctement est aujourd'hui menacée. Nous rappelons donc que toute reproduction, partielle ou totale, de la présente publication est interdite sans autorisation de l'auteur, de son éditeur ou du Centre français d'exploitation du

droit de copie (CFC, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris).



© Dunod, Paris, 2012, 2014

5 rue Laromiguière, 75005 Paris

[www.dunod.com](http://www.dunod.com)

ISBN : 978-2-10-071813-9

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2° et 3° a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

# AVANT-PROPOS

---

Conçue pour répondre à toutes les questions que vous vous posez, cette petite encyclopédie du vin présente tous les grands vins des vignobles de France et du monde, ainsi que toutes les notions indispensables, liées à l'élaboration, à la dégustation et au service du vin.

Vous trouverez :

- des **fiches pratiques** sur l'achat, la conservation, la dégustation et le service :
 

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| ▪ Lire une étiquette                       | 6  |
| ▪ Acheter son vin                          | 8  |
| ▪ Aménager sa cave                         | 10 |
| ▪ Gérer sa cave                            | 12 |
| ▪ Déguster un vin                          | 14 |
| ▪ La dégustation par types de vin          | 18 |
| ▪ Bien servir le vin                       | 22 |
| ▪ Réussir les accords des mets et des vins | 24 |
  
- les **termes et notions de A à Z**, divisées en deux catégories :
  - **en violet**, les termes liés au monde de la vigne et du vin,
  - **et en vert**, les appellations avec, entre parenthèses, le type d'appellation et la provenance.

Toutes ces notions sont illustrées par de nombreuses photos, des cartes détaillées des régions viticoles du monde, et des schémas explicatifs sur l'élaboration du vin.

Ce livre est le parfait compagnon de vos dégustations !

# LIRE UNE ÉTIQUETTE

---

*Carte d'identité du vin, l'étiquette est riche d'enseignements pour le consommateur, à condition que celui-ci sache bien la lire et éviter certains pièges.*

## UNE LECTURE FACILE ET GLOBALE

Les pièges ne sont plus aussi gros aujourd'hui que ceux des fraudeurs du début du <sup>xx</sup>e siècle, qui ne reculaient pas à étiqueter «médauc» de simples, pour ne pas dire mauvais, vins de table. Mais de nombreux mirages existent encore, qu'il faut savoir décoder.

Le premier est celui de la trop belle étiquette, plus belle que le vin qu'elle promet en tout cas et dont le seul but est de séduire l'acheteur. Il faut donc garder en tête que ce n'est pas l'étiquette qui fait le vin, et les exemples sont nombreux de grands vins s'affichant sous des étiquettes peu avenantes...

Plus subtile est l'utilisation de toute une panoplie de mentions destinées à valoriser le produit sans correspondre pour autant à des normes légales, et donc sans engager aucunement la responsabilité du producteur. Il ne faudra pas accorder de valeur excessive (voire aucune valeur) à des termes comme «Grand Vin», «Vieilles Vignes» ou «Cuvée Prestige».

Plus qu'à des détails accrocheurs, l'amateur s'attachera aux quelques mentions suivantes. Un certain nombre d'autres termes, souvent d'usage local, peuvent figurer sur des étiquettes : le lecteur en trouvera la signification au fil des entrées de ce livre.

## QUELQUES REPÈRES SUR L'ÉTIQUETTE FRANÇAISE

- ❶ Illustration : facultative, elle ne présente pas de caractère informatif sur le vin.
- ❷ Nom de la propriété ou de la marque (éventuellement de la cuvée) : facultative mais très importante, cette mention permet d'identifier le vin. La mention «château» a aussi de l'importance : elle indique que le vin vient d'une propriété d'AOC clairement dénommée, et qu'il a été vinifié à la propriété.
- ❸ Nom de la cuvée ou du cépage : facultative, elle peut néanmoins être utile pour mieux cerner le type de vin.
- ❹ Titre alcoométrique : mention obligatoire.
- ❺ Volume : mention obligatoire.
- ❻ Nom de la catégorie de vin : mention obligatoire, qui peut être soit AOC (appellation d'origine contrôlée), soit IGP (indication géographique protégée), soit Vin de France. Le logo européen peut parfois figurer en complément de la mention elle-même.



▲ Étiquette d'un vin IGP.

◀ Étiquette d'un vin AOC.

7 Nom et adresse de l'embouteilleur: mention obligatoire et très importante qui indique qui est responsable de ce qu'il y a dans la bouteille.

8 Millésime: mention facultative mais importante, qui permet de connaître l'année de naissance du vin.

9 Mise en bouteille: mention facultative mais importante pour un vin de cru («au château», «au domaine» ou «à la propriété»).

10 Mentions sanitaires: la réglementation européenne exige la mention «Contient des sulfites» dès lors que le vin en contient plus de 10 mg/l; les pouvoirs publics français ont par ailleurs fait instituer un logo d'avertissement pour les femmes enceintes.

### Étiquette ou contre-étiquette

Il est de plus en plus fréquent de trouver aujourd'hui sur une bouteille à la fois une étiquette, portant le nom du vin, et une contre-étiquette plus rédigée, présentant le domaine et/ou la cuvée et donnant des informations sur les cépages utilisés, le mode de vinification, le potentiel de garde ainsi que des suggestions d'accords gastronomiques. Ces informations ne sont pas réglementées, mais peuvent constituer un plus au moment de choisir la bouteille à acheter. Il n'est pas rare aujourd'hui que les mentions obligatoires se trouvent réparties entre l'étiquette et la contre-étiquette. Il importe donc de bien lire les deux éléments.

# ACHETER SON VIN

*Pour acheter son vin, l'amateur dispose d'un large choix de possibilités, du caviste indépendant au web. Chacune a ses spécificités et ses avantages.*

## CHEZ LE CAVISTE

La formule la plus classique est celle du caviste indépendant. Elle présente de nombreux avantages : conseiller précieux, le caviste connaît les vins qu'il vend ; et c'est généralement un découvreur de crus et de domaines, non seulement dans les régions viticoles établies mais aussi dans les nouveaux vignobles en ascension.

Mais attention, il convient de ne pas confondre l'épicier marchand de vin, autoproclamé caviste, avec l'authentique caviste. Celui-ci doit offrir une large sélection de références. Il doit aussi savoir conseiller l'amateur pour trouver de nouveaux accords gourmands.

Les services du caviste ont un prix et ses tarifs peuvent être plus élevés que ceux de la grande distribution. Mais le client peut être gagnant, en profitant de la souplesse de fonctionnement de la cave qui lui permet de dénicher de petits producteurs aux bons rapports qualité-prix.

## FAUT-IL AVOIR PEUR DES GRANDES SURFACES ?

Autrefois, l'achat en grande surface faisait parfois peur à cause des conditions de stockage. Aujourd'hui, la vente des vins en hyper et supermarchés est devenue leur principal mode de commercialisation, et cela même pour les vins fins, comme le montre l'exemple de Bordeaux dont la grande majorité des ventes sur le marché intérieur (70 %) repose sur les grandes surfaces.

Le principal avantage de l'achat en grande surface est le prix, notamment lors des foires aux vins organisées en automne et au printemps. Trois règles permettent de multiplier les chances de réaliser de bonnes affaires :

- participer aussi souvent que possible aux soirées privées de présentation, la veille de l'ouverture ;

### Bien choisir son guide d'achat

Si l'amateur peut faire confiance à son caviste, qu'il connaît bien, il n'en est pas obligatoirement de même pour l'achat en grande surface ou à la propriété. Il faut se méfier des informations publicitaires. Il est donc impératif de se référer à un guide d'achat. Il en existe plusieurs de bonne qualité ; le best-seller en la matière étant le *Guide Hachette des vins*, qui repose sur des dégustations à l'aveugle par des jurys de professionnels (avec présence obligatoire d'œnologues) du dernier millésime réellement mis en bouteilles et proposé à la vente. Il existe de plus des versions numériques de ce guide.

- venir le premier jour dès l'ouverture du magasin ;
- ne pas négliger les enseignes qui débutent leurs foires après les autres.

Pour tirer pleinement profit des possibilités qu'offre ce type de commerce, il est impératif de se munir d'un bon guide d'achat car les vendeurs spécialisés sont assez rares.

## POUR LE PLAISIR DE LA DÉCOUVERTE, L'ACHAT À LA PROPRIÉTÉ

L'achat à la propriété, et plus généralement chez le producteur, la cave coopérative ou le négociant, est une formule doublement avantageuse, car il associe l'intérêt de prix souvent attractifs à une découverte du vin chez eux, lors d'un voyage ou d'une excursion dans un vignoble.

La découverte du vin dans son environnement (emplacement des vignes, encépagement, architecture ou méthodes de vinification) et la rencontre du vinificateur offrent un éclairage passionnant.

En outre la dégustation, qui est généralement offerte, permet de se faire une idée précise du niveau qualitatif de l'exploitation, surtout si l'on demande de pouvoir également goûter un petit millésime.

La formule de l'achat à la propriété est très utile pour constituer le «fond de cave», le vin de référence que l'amateur suit régulièrement et prend plaisir à faire découvrir à ses amis et relations.

▼ *Le caviste allie plaisir de la découverte et conseil personnalisé.*



## DES CLUBS AU WEB

À côté des circuits classiques sont apparues de nouvelles formes de ventes du vin, comme les clubs, la vente par correspondance (VPC), les entrepôts et Internet.

Chacune a ses avantages (prix pour les entrepôts) et ses inconvénients. Pour la VPC et le web, il faut vérifier la réputation du vendeur et prendre en compte les conditions et le coût du transport.

# AMÉNAGER SA CAVE

---

*Parfois considéré comme un lieu presque magique, un véritable sanctuaire pour certains amateurs, la cave – ou le cellier de surface – est en fait un espace assez facile à aménager, à condition toutefois de connaître et de respecter quelques points essentiels.*

## TROIS POINTS CLEFS

Pour être pleinement efficace et permettre au vin de se bonifier en vieillissant, la cave doit remplir trois conditions principales :

D'abord, la cave doit garder une température fraîche et constante, car les brusques écarts de thermomètre constituent le pire ennemi du vin. Toutefois pas de panique, le mercure peut sans problème descendre jusqu'à 6-8 °C en hiver pour monter jusqu'à 18-20 °C en l'été.

Ensuite, être obscure et humide constitue également l'une des caractéristiques de la bonne cave. Il est généralement admis qu'un vin soumis à la lumière vieillit trop rapidement (la lumière est particulièrement néfaste pour les champagnes). La cave doit aussi être suffisamment humide, mais sans excès. L'hygrométrie se situera entre 70 et 80 %. Au-dessus, on peut craindre une moisissure du bouchon, mais ce risque est limité. En dessous, en revanche, le danger est plus grand : en milieu trop sec, certaines bouteilles peuvent perdre une partie de leur contenu, le bouchon se réhydratant sur le vin et non sur l'air ambiant. Le vin peut alors s'oxyder.

Enfin, constituer un milieu sain et inodore est un impératif essentiel. Certes, il peut surprendre quand on songe à l'image traditionnelle de la cave. Pourtant, un local aux murs couverts de moisissures et où les bouteilles sont protégées par des toiles d'araignée n'est pas un bon cellier. Les poussières et les microbes peuvent s'infiltrer dans des flacons, même bien cachetés. La cave gagnera en efficacité ce qu'elle perdra inévitablement en sentimentalisme. Il faut également que l'air soit renouvelé. Chaque fois que cela est possible, équipez votre cave d'un soupirail avec un volet ou un rideau pour pouvoir l'obstruer dès que l'intensité de la chaleur ou de la lumière le demandera.

## LES PLUS DE LA CAVE IDÉALE

Si la cave répond aux critères précédents, la garde des vins ne posera pas de problème majeur. Toutefois, pour apporter une satisfaction optimale, elle devra remplir quelques conditions supplémentaires.

Ses dimensions constituent un élément important. Non seulement la cave doit permettre de stocker toutes les bouteilles déjà acquises mais elle devra aussi recevoir



▲ Une cave enterrée, solution idéale pour la conservation du vin.

les flacons qui viendront l'enrichir. Autre point essentiel bien que souvent oublié : ses dimensions doivent être suffisantes pour que l'on puisse circuler entre les casiers et manipuler les bouteilles sans risquer de les casser.

Troisième point important : elle doit constituer un lieu calme où le vin sera à l'abri des vibrations et trépidations. Havre de paix, même si elle n'est pas destinée à être un lieu de vie, elle doit être suffisamment agréable pour que l'amateur puisse s'y retrouver avec plaisir pour bien gérer sa collection et en profiter pleinement. Pour tenir l'indispensable livre de cave et prendre des notes, il sera bon de pouvoir installer une petite table, voire un dégustoir.

## RÉSoudre LES PROBLÈMES

La cave idéale étant parfois un vœu pieux, l'amateur doit distinguer les problèmes qu'il peut résoudre lui-même avec des solutions légères et ceux pour lesquels l'appel à des techniques plus conséquentes (et souvent à un professionnel) est indispensable.

Des solutions légères permettront par exemple d'assainir les murs par un badigeonnage avec du lait de chaux, méthode toujours d'actualité. Pour améliorer l'hygrométrie, il est possible de déposer un lit de sable ou de graviers sur le sol. Quand l'humidité est trop forte, on laisse ce tapis naturel agir ; dans le cas inverse, on l'arrosera régulièrement.

Toutefois, ces solutions ne conviendront pas à toutes les situations. Dans certains cas, le recours à des méthodes plus efficaces s'avère inévitable : création ou élargissement d'un soupirail pour un manque d'aération ; application de produits spécifiques sur les murs, voire drainage du terrain dans le cas d'une humidité excessive des murs.

# GÉRER SA CAVE

---

*«Quand dois-je boire mes vins?» Tout amateur propriétaire d'une cave bien composée est amené à se poser cette question un jour ou l'autre. Mais la gestion du cellier ne se limite pas au seul suivi des vins.*

## S'INFORMER ET GOÛTER

La première démarche est de s'informer en recherchant, dans les livres ou la presse, des renseignements sur le potentiel de garde des vins par région ou appellation. Il est même possible de trouver des grilles par millésime, par exemple à l'entrée M du dictionnaire. Dans les introductions de certains livres de cave, l'amateur peut aussi consulter des courbes d'évolution des vins.

Mais il ne faut pas oublier que l'évolution varie non seulement en fonction de chaque cru, millésime ou cuvée, mais aussi en fonction de chaque bouteille ou lots de bouteilles. De nombreux paramètres doivent être pris en compte, dont l'histoire du flacon, ses conditions de garde, ses voyages. Aussi, la seule solution est de déterminer la période probable d'entrée dans l'apogée à l'aide des informations de livres, revues ou sites web. Puis, lorsque le moment crucial s'approche, de goûter les vins régulièrement.



▲ Les grands liquoreux comme ce sauternes peuvent vieillir des décennies.

## QUELQUES INDICES

Pour les millésimes les plus anciens, si l'on veut éviter de sacrifier une bouteille, il existe quelques indices très utiles.

Le premier est la couleur, qui doit être observée à travers une bouteille teintée éclairée par une bougie. Le second est le niveau du vin dans la bouteille. S'il se situe :

– dans le goulot, c'est que le vin a moins de 10 ans ou qu'il est remarquablement bien conservé ;

- à la base du goulot: c'est le signe que le vin est bien conservé pour tous les vins ;
- en haut de l'épaule: cela indique que l'état de conservation est normal s'il s'agit d'un vin de plus de 20 ans ;
- à la mi-épaule: ce niveau peut traduire un mauvais état du bouchon, mais il ne présente rien d'anormal pour des vins de 30 ans et plus ;
- au bas de l'épaule ou plus bas: il faut boire le vin rapidement ou tout au moins le goûter.

## SUIVRE LES VINS MAIS AUSSI ENTRETENIR LA CAVE

Le suivi des vins mais aussi la gestion et l'entretien de la cave passeront par la recherche des taches pouvant révéler des fuites. Si leur origine est une bouteille cassée ou fêlée, le problème ne sera pas grave. En revanche, si les pertes se situent au niveau du goulot, la question risque d'être plus sérieuse, surtout si le problème concerne de nombreux flacons ou est d'ordre général avec une poussée des bouchons sur les capsules. La cause est sans doute la chaleur excessive de la cave.

Dans tous les cas, que le problème soit lié à une période de canicule ou qu'il soit chronique, la solution sera d'isoler le local, voire d'installer une climatisation.

Bien que parfois oubliée, la question de la propreté ne doit pas être sous-estimée. Pour chasser la poussière, l'aspirateur sera évité autant que possible à cause des vibrations. Plutôt que de multiplier les dépoussiérages manuels, il sera préférable de rechercher les causes du problème, à commencer par le soupirail d'aération. Son ouverture sera limitée aux seules nécessités.

Dans une cave souterraine, il faudra également traquer les traces de moisissure.

### À chaque vin sa longévité

La longévité du vin varie selon chaque type de vin, ou du moins selon chaque bouteille.

Toutefois, quelques repères peuvent être posés.

Un premier groupe est constitué par des vins légers, à boire jeunes, datant de quelques mois à 2 ou 3 ans: la grande majorité des blancs secs, les effervescents, les rosés ou les rouges gouleyants.

Le second correspond à celui des vins à garder durant 3 à 7 ans: blancs secs assez corsés (Bourgogne, Graves, Rhône, Alsace), moelleux, rouges fruités et structurés.

Le troisième est celui des vrais vins de garde, à déguster au bout de 7 ou 8 ans et 12 ou 15, voire plus pour certains: grands blancs secs de Bourgogne, de Pessac-Léognan, de la Vallée du Rhône ou d'Alsace, grands champagnes millésimés, rouges tanniques et vins mutés.

# DÉGUSTER UN VIN

---

*Toute dégustation, qu'elle soit de vin ou d'eau-de-vie, se déroule en trois temps avec l'intervention de trois organes sensoriels : l'œil, le nez et la bouche.*

## LA VUE : L'HABIT FAIT-IL LE MOINE ?

Certains dégustateurs ont tendance à négliger l'examen visuel, pensant peut-être que « l'habit ne fait pas le moine. » Pourtant, pour une fois, le vieux dicton populaire est pris en défaut. La robe du vin est souvent riche d'enseignements sur la constitution de celui-ci.

Pour les découvrir, il faut procéder en deux temps : d'abord tenir le verre droit, à hauteur des yeux devant une source de lumière ; ensuite, surtout pour un rouge, l'abaisser doucement et l'incliner (autour de 45°) devant une nappe claire ou un papier blanc réfléchissant la lumière pour examiner le disque formé par la surface du vin.

L'examen visuel porte sur trois notions différentes :

- la transparence (la limpidité) du vin, car la lumière fait apparaître les éléments en suspension ;
- la brillance est l'éclat avec lequel le vin renvoie la lumière ; elle se perçoit particulièrement sur le disque du verre incliné ;
- la couleur s'analyse en fonction de deux critères : la teinte et l'intensité. La première (jaune vert, dorée, etc. pour un blanc, violacé, brun, etc. pour un rouge) indique l'âge et l'état de conservation du vin ; son étude doit être nuancée par la prise en compte de la couleur des reflets et des bords du disque. L'intensité correspond à la richesse en anthocyanes ou flavones ; elle se lit dans l'impression d'épaisseur donnée par le vin dans le verre incliné.

## À CHAQUE ÂGE SA COULEUR

La couleur est un élément essentiel de la qualité. Son interprétation dépend du type de vin, la même teinte n'a pas la même signification pour un blanc sec ou un liquoreux, pour un primeur ou une bouteille de garde.

- **En blanc**, la gamme va du jaune vert à l'ambré en passant par le doré. La teinte du vin permet d'apporter des indications sur son âge et parfois sur son élaboration. Ainsi, un vin sec presque incolore a des chances d'être encore très jeune et issu d'une vinification moderne en cuve. S'il est d'un jaune très clair à reflets verts, il est encore jeune. Une teinte d'un jaune moyen (paille ou à nuance dorée) correspond généralement à un vin arrivé à bonne maturité ; elle peut aussi résulter d'un élevage en fûts. Une couleur nettement or sera celle d'un vin déjà évolué, surtout si elle s'accor-

pagne d'une nuance cuivre ou bronze. Enfin, les tons ambrés seront l'indice d'un âge avancé ; il faut les interpréter en fonction de la brillance de la robe : si celle-ci n'a pas perdu son éclat, le vin est encore bon à boire mais ne demande plus à être attendu.

– **Pour un liqueux**, l'interprétation sera différente. Sa robe sera toujours à dominante dorée. Très jeune, elle restera encore assez pâle ; par la suite elle prendra une couleur bouton-d'or, correspondant à la maturité. Des reflets cuivrés ne constitueront pas un signe inquiétant, ils correspondent seulement à l'évolution normale du vin. En vieillissant, celui-ci prend de ambrées et fauves, avant de passer à l'acajou au bout de plusieurs décennies.

– **En rouge**, ce sont les mêmes composants qui sont à l'origine de la couleur et de la charpente. Aussi, il faut prendre en compte l'intensité de la couleur, qui indique le caractère tannique du vin quand il est jeune. Avec l'âge, la robe s'éclaircit. Jeune, le vin rouge est rubis ou pourpre avec des reflets violacés. Quand il est fait mais reste encore jeune, il devient vermillon puis rouge cerise. C'est la couleur idéale pour les vins à boire entre deux et trois ans. Un vieillissement modéré lui apporte quelques reflets cuivrés ou tuilés sur un fond général rouge. L'évolution se prolongeant il arrive à un stade rouge brun puis brun ou acajou. Lorsque les notes brunes deviennent vraiment nettes, il faut se reporter à la brillance pour évaluer l'état du vin. Enfin, avec lorsque le vin décline, sa couleur vire au marron.

– **Pour un cognac ou armagnac**, la couleur première sera le jaune doré. Autour de 10 ans, elle est un peu plus dorée mais pas encore d'un or très soutenu. Vers 20 ans, elle est topaze et prend des reflets ambrés. Ensuite, vers les 30 ans, elle devient ambrée à reflets vieil or.



◀ *La couleur,  
élément  
important  
de l'appréciation  
d'un vin.*

## L'ODORAT : UN TOUR DE VERRE POUR FAIRE PARLER LE VIN

Comme l'examen visuel, l'analyse olfactive se déroule en deux temps :

- la première étape est l'observation du vin au repos, soit en le humant alors que le verre est posé sur la table, soit en le portant doucement jusqu'au nez ;
- ensuite, on le fait tourner doucement dans le verre en tenant celui-ci par le pied, avant d'enfoncer le nez dans le verre plus avant que la première fois et de respirer profondément.

Chacune de ces étapes doit permettre de cerner certaines caractéristiques de l'expression aromatique du vin. La première sert à définir son intensité et sa franchise (netteté et absence de défaut). La seconde est essentiellement consacrée à l'identification de toutes les nuances aromatiques qui constituent le bouquet. Toutefois, loin d'être exhaustive, cette analyse doit permettre de voir comment ces différentes composantes s'organisent pour former un ensemble harmonieux.

## LE GOÛT : LES SUBTILITÉS DU PALAIS

L'analyse de la robe et du bouquet ne constitue qu'une entrée en matière. La grande étape à venir est la dégustation proprement dite. Celle-ci requiert d'absorber une gorgée (de 6 à 10 ml) et de la faire tourner doucement dans le palais pour qu'elle tapisse les parois de la bouche et puisse entrer en contact avec toutes les papilles. Ce mouvement giratoire aura pour effet d'oxygéner le vin, de même que le fait d'aspirer un peu d'air en cours de dégustation, une pratique fortement recommandée à condition toutefois de ne pas gêner le voisinage. Après avoir goûté le vin, on peut soit l'avaler, soit le recracher.

Pour analyser la dégustation, il faut tenir compte du caractère instable du vin tout au long de son évolution au palais. Il faut distinguer : l'attaque qui correspond aux deux ou trois premières secondes ; l'évolution ou « milieu de bouche » ; la finale qui correspond au caractère du vin au moment où il est avalé ou recraché ; et enfin, la persistance des arômes au palais. Celle-ci se calcule en caudalies (secondes).

Le palais fait apparaître des sensations très complexes, justement baptisées « flaveurs » à partir du mot anglais, *flavour*. Leur subtilité doit se retrouver dans l'appréciation de la qualité globale. Dans la conception classique de la dégustation et du vin, celle-ci va traduire l'harmonie du mariage entre puissance et finesse caractérisant un bon vin et, quand elle est parfaite, un grand vin.

▼ *Sentir, goûter : la découverte de toutes les nuances du vin.*

